



# Muffin's

## « Follement Chocolat »



**Temps de préparation : 15 mn**

**Temps de cuisson : 20 mn**

**Temps Total : 35 mn**

**Difficulté : Faible**

**Budget : Faible**

### **Ingrédients pour 8 à 12 muffins (selon taille des moules)**

- > 100 gr de farine (type 45)
- > 75 gr de cassonade
- > 3 gr de levure chimique
- > 3 gr de bicarbonate
- > 100 gr de pépites de chocolat
- > 40 gr de miel
- > 190 gr de lait
- > 100 gr de beurre
- > 50 gr d'œufs entiers
- > 100 gr de chocolat noir (Type Guanaja Valrhona)

### **Matériels particuliers**

- > Moules à muffins

### **Préparation**

Préparer le beurre clarifié : dans une casserole, faire revenir le beurre à feux doux. Le beurre se liquéfie, écumer les impuretés au fur et à mesure. Lorsque la couche supérieure prend une belle couleur jaune et que les particules solides sont tombées au fond, verser délicatement le beurre dans un récipient (si possible au travers d'une étamine).

Mélanger ensemble la farine, la cassonade, la levure, le bicarbonate et les perles. Réserver.

Préchauffer le four à 170°C.

Faire fondre le chocolat (au bain marie ou au micro-onde, dans ce cas ne pas dépasser 300 w pour ne pas risquer de « brûler » le chocolat). Faire chauffer le lait avec le miel et verser sur le chocolat, puis ajouter le beurre clarifié. Remuer la préparation pour bien homogénéiser la préparation. Mélanger les œufs à cette préparation et passer au mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Enfin, mélanger les pépites à la pâte. Attention de ne pas trop travailler cette dernière préparation. Verser la préparation dans les moules (remplir aux 2/3).

Enfourner environ 20mn. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

### **Astuces**

On peut préparer du beurre clarifié à l'avance et l'utiliser pendant 3 semaines environ en le conservant au réfrigérateur.

Si on n'aime pas le goût du miel (ce qui est mon cas), on peut remplacer le miel par du sucre inverti qui aura la même sucrosité mais qui sera neutre en goût.

Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)